



PROFESSIONAL



KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Flydende smagssættere med
naturlige ingredienser





PROFESSIONAL

**KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS GIVER
DIG FYLDIGE, KOMPLEKSE OG DYBE SMAGE
– HURTIGT OG NEMT**

Veganske og glutenfri

FÅ OVERBLIK OVER SORTIMENTET



MISO UMAMI

OPSKRIFTER

- ▶ Gulerodssuppe med Kaffir-limeblade og ingefær
- ▶ Okonomyaki
- ▶ Rodfrugte "Scallop" med wasabi green oil
- ▶ Poke bowl
- ▶ Sprøde kartoffelkroetter med dip



ROAST UMAMI

OPSKRIFTER

- ▶ Løg og øl-tærte
- ▶ Svampe quiche
- ▶ Zucchini frittis
- ▶ BBQ sweet potato og røget karotte purè
- ▶ Butternut squash risotto med skovsvampe



DEEP SMOKE

OPSKRIFTER

- ▶ BBQ-gulerodssalat
- ▶ Rødbeder med røget friskost
- ▶ Bøffer af sød kartoffel
- ▶ Jordkok-kartoffelsalat



CITRUS FRESH

OPSKRIFTER

- ▶ Gulerødder med røgsmag, tang og citrusmayonnaise
- ▶ Ricottakage med Radicchio salat
- ▶ Tikka blomkål med syrnet mint fløde



SÅDAN BRUGER DU KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er lavet af nøje udvalgte, naturlige ingredienser. Smagene er afbalancerede, uden at være for salte, sure eller bitre. Samtidig er de intense nok til at smagssætte både kolde og varme retter.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er især gode til dressinger, kolde saucer og marinader, hvor de nemt og hurtigt gør det muligt at skabe spændende dybe smage.
- ▶ Disse smagssættere er også rigtig gode til rene grøntsagsretter, hvis du nemt vil tilsætte ekstra smag for at fremhæve hovedingrediensen og samtidig løfte dine retter til nye højder.
- ▶ Vores flydende smagssættere kan også bruges til varm madlavning. Her bruges de bedst som smagsforstærker i saucer, puréer, glacer og gryderetter i den sidste del af madlavningen, så der bevares så meget smag som muligt.
- ▶ Bland Knorr Professional Intense Flavours med Knorr Koncentrerede fonder for at give dine retter med fond et ekstra smagsboost.
- ▶ Knorr Professional Intense Flavours er nemme at dosere og giver øjeblikkelig smag.
- ▶ Vi har ikke angivet en doseringsvejledning på flasken, idet "hvor meget" afhænger af, hvad der skal tilberedes.



MISO UMAMI

Beskrivelse

Har en dyb umami-smag takket være fermenteret miso, karljohansvamp og tang.

Egenskaber

Naturlige ingredienser
Glutenfri
Vegansk

Velsmagende tips

- 🔹 Marinér kød eller kyllingefilet i Miso Umami for at give din ret mere smag.
- 🔹 Brug den som vegansk fish sauce i dine asiatiske retter.
- 🔹 God til stegt blomkålspesto.

NØGLEINGREDIENSER

Hvid miso

Japansk miso, som er fermenteret i 2-3 måneder.



Kombu-tang

Frisk tang hakkes, varmebehandles, tørres, males og sigtes.



Karljohansvamp

Friskplukkede og omhyggeligt udvalgte fine og friske svampe renses, dampes, males og sigtes.



Svampekonzentrat

Fremstillet af koncentreret champignonsaft. Til fremstilling af 1 kg pulver kræves 14 kg friske svampe.



Retter, der er værd at prøve

- ▶ Gulerodssuppe med Kaffir-limeblade og ingefær
- ▶ Okonomyaki
- ▶ Rodfrugte "Scallop" med wasabi green oil
- ▶ Poke bowl
- ▶ Sprød kartoffelpuré med 3 slags peber

GULERODSSUPPE MED KAFFIR-LIMEBLADE OG INGEFÆR

En gulerodssuppe med et asiatisk touch! Ingefær tilføjer en pebret smag og syre, som gør sig godt med gulerodens sødme. Friske Kaffir-limeblade kan købes hos grøntsagsgrossisten eller i den nærmeste asiatiske butik og kan sagtens fryses.

INGREDIENSER

10 personer

Til suppen

- 900 g** gulerødder, revet
- 60 g** **Milda Flydende Stege 100%**
- 200 g** løg, hakket
- 25 g** **Knorr Krydderpasta, Hvidløg**
- 25 g** ingefær, friskhakket
- 3 g** grøn chili, uden kerner
- 90 g** røde linser
- 16 g** **Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon, lavsalt**
- 20 g** salt
- 5 stk.** kaffir-limeblade
- 2 l** vand
- 300 ml** **Knorr Mad 15% laktosefri**
- 5 g** **Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami**

Ved servering

- 80 g** forårsløg, i skiver
- 50 g** ristede melonkerner

Metodik

1. Sauter løgene i Milda Flydende Stege 100% til de er bløde. Tilsæt ingefær, limeblade, grøn chili, revet gulerod, Knorr Krydderpasta Hvidløg, og sauter et minut til.
2. Tilsæt vand, røde linser, salt og Knorr Økologisk Grøntsagsbouillon. Kog op, og lad suppen simre i 15-20 minutter, indtil linserne og gulerødderne er bløde.
3. Fjern limebladene, blend suppen glat, og tilsæt Knorr Mad 15%.
4. Krydr med Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami.

Før servering

Servér suppen med forårsløg i skiver og ristede melonkerner.





OKONOMYAKI

Okonomiyaki er en japansk pandekage, som du kan fylde med næsten hvad som helst. Pandekagerne steges sprøde i Milda 100% og serveres med soja og Hellmann's mayonnaise.

INGREDIENSER

10 personer

Til fyldet

- 20 ml Milda Flydende Stege 100%
- 200 g løg
- 300 g søde kartofler
- 400 g kål
- 10 g salt

Til dejen

- 300 ml vand
- 20 g Knorr Professional Intensive Flavours Miso Umami
- 15 g Knorr Grønsagsfond, flydende koncentreret
- 200 g hvedemel, halvgroft
- 25 g Maizena majsstivelse
- 1 tsk. bagepulver
- 3 æg
- 5 g sukker
- 10 g Knorr Professional Krydderipuré, Ingefær
- 1 g Knorr Professional Krydderipuré, Røget Chili

Før servering

- 1 dl Knorr Ketjap Manis
- 2 g Knorr Koldrørt Jævning
- 1 dl Hellmann's Real Mayonnaise

Metodik

1. Steg løgene og kålen bløde i Milda 100%.
2. Bland løg, kål og søde kartofler.
3. Rør ingredienserne til dejen sammen, og bland den med de øvrige ingredienser.
4. Varm en pande op, og hæld Milda 100% på. Steg pandekagerne i ønsket størrelse på begge sider. Afslut med at bage pandekagerne i en varm ovn.
5. Rør Knorr Koldrørt Jævning i din Ketjap Manis.
6. Servér pandekagerne med Ketjap Manis og mayonnaise.





RODFRUGTE "SCALLOP" MED WASABI GREEN OIL

En fantastisk ret der netop fremhæver sødmen i rodfrugterne – komplimenteret med syre i urter og creme samt umami fra glaceringen. Her får du stort set alle grundsmage i spil, og får samtidigt hævet rodfrugten til "kødfulde" højder. En ret hvor en ganske sædvanlig urt bliver forædlet og får både modspil og medspil!

INGREDIENSER

10 personer

- 500 g** persillerod
- 500 g** pastinak
- 300 g** knoldselleri i tern
- 1 dl** **Milda Flydende Stege 100 %**
- 3 dl** **Knorr Piske 31 %**
- 50 g** **Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami**
- 40 g** **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 50 g** løg i tern
- 100 g** frisk blancheret spinat
- 30 g** friske koriander
- 50 g** forårløgstoppe
- 10 g** wasabipaste
- 10 g** **Knorr flydende koncentreret Grønsagsfond**
- 1 stk** Saft og skal af en hel lime

Metodik

1. Skær spidserne af pastinak og persillerod i skiver af ca. 2 cm tykkelse. Den øverste, tykke del skæres i tern.
2. Steg de udskårne spidser gyldne i Milda 100%.
3. Damp selleri og resten af pastinakkens og persilleroden møre i ovnen sammen med Knorr Piske, Miso Umami, Citrus Fresh og løg i tern. Blend til en lind pure og juster evt. med salt og peber samt lidt ekstra fløde.
4. Spinat, koriander, forårløgstoppe, wasabi, grøntsagsfond samt saft og skal af lime blendes til en grov pesto.
5. Server de stegte rodfrugt-spidser på den cremede puré garneret med den grønne pesto – og meget gerne med friske koriander eller frisk kørvel.





POKE BOWL

En måltidssalat kombineret med fisk og skaldyr. Denne form for "komplet" måde at lave et måltid mad på, er en af de største trends lige nu. En måltidssalat bestående af et næringsrigt kulhydrat kombineret med alle former for smag, toppet med veltillavet protein – Nøglen er næring og smag, smag, smag!

INGREDIENSER

10 personer

- 1000 g** kogt quinoa
- 4 stk** avocado i tern
- 250 g** agurk i tern
- 100 g** fintsnittet rødløg
- 30 g** friske koriander
- 100 g** fintsnittede forårsløg
- 1 stk** fintsnittet frisk rød chili
- 400 g** ferskrøget laks
- 20 stk** store tigerrejer
- 1 stk** æg
- 50 g** rasp
- 10 g** **Knorr Umami**
- 35 g** **Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami**
- 15 g** **Knorr flydende koncentreret Grønsagsfond**
- 2 spsk** Konc. Limesaft
- 2 spsk** Olivenolie

Metodik

1. Mix den kogte quinoa med Miso Umami, grøntsagsfond, limesaft og olivenolie.
2. Tilsæt så avocado, agurk, rødløg, koriander, forårsløg og frisk chili.
3. Vend rejerne i æg og rasp og steg dem gyldne.
4. Server salaten i en bowl toppet med røget laks og de sprøde rejer. Garner gerne med frisk citron og ekstra krydderurter.



SPRØDE KARTOFFELKROKETTER MED DIP (SNACK-FORRET)

En dejlig snack. Lav dem gerne i forvejen og frys dem ned. Her er tre varianter du kan lave, men det er kun fantasien der sætter grænser.

INGREDIENSER

10 personer

1 l Koldt vand
500 ml Knorr Mad 15%
100 ml Milda flydende stege 100 %
450 g Knorr Koldrørt Kartoffelmos
20 g Knorr umami
2 g stødt peber
10 g salt
 Knorr krydderipure paprika
150 g Wasabi paste
100 g Revet peberrod
20 g Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
20 g Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami
20 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
20 g Knorr flydende koncentret grøntsagsfond
30 g Knorr flydende koncentreret svampefond

300 g Hellmann's Real Mayonnaise
1 æble
10 g sort sesam
1 bdt. friskhakket persille
 Helæg
 Panko-rasp
 Olie til dybstegning

Metodik

1. Kom vand, Knorr Mad 15 % og Milda 100 % i en rørekedel
2. Bland kartoffelmos, Umami, salt og peber og tilsæt det til vandet, mix det hele sammen i ca. 4- 5 min.
3. Lad mosen hvile i ca. 15 min.
4. Del mosen i 3 portioner og tilsmag dem.
5. Tilsmag med revet peberrod og rul mosen i kugler.
6. Tilsmag med Krydderipure paprika og Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami og rul kugler.
7. Tilsmag med wasabi og Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami og rul kugler.
8. Alle kuglerne fryses.
9. Pisk helæg og lidt vand til panering
10. Panér kuglerne i æg og panko-rasp.
11. Dybsteg kartoffelkroketterne og server dem varme med dippen

Dips

DIP 1

Hellmanns Mayonnaise røres med Roast Umami

DIP 2

Hellmanns Mayonnaise røres med Citrus Fresh og Knorr flydende grøntsagsfond

DIP 3

Hellmanns Mayonnaise røres med svampefond, fint skåret æbletern og frisk hakket persille. Alle dips smages til efter egen smag.





PROFESSIONAL



ROAST UMAMI

Beskrivelse

Har en fyldig karamelliseret smag af langtidsstegt løg og hvidløg.

Egenskaber

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Velsmagende tips

- Bruges til alle former for kød og kødretter.
- Kog fløden ind med Roast Umami, og skab en fantastisk karamellisering på ingen tid.

Retter, der er værd at prøve

- Løg og øl tærte
- Svampe quiche
- Zucchini frittis
- BBQ sweet potato og røget karotte purè
- Butternut squash risotto med skovsvampe

NØGLEINGREDIENSER

Puré af stegte løg

Friske løg ovnsteges i op til en time, før de hurtigt fryses ned, så farve og smag bevares.



Pulver af stegt hvidløg

Friske, rene hvidløgsfed ovnsteges i op til en time, før de pureres og hurtigt fryses ned, så farve og smag bevares.



Løgjuicekoncentrat

Løgjuicekoncentrat, som skånsomt er kogt i fedtstof og sukker. Til fremstilling af 1 kg koncentrat kræves 7,9 kg friske løg.



Hvidløgekstrakt

Naturligt ekstrakt af hvidløg.





LØG OG ØL-TÆRTE

Denne tærte kan det hele, den er skøn som hovedret med smager også perfekt som tilbehør.

INGREDIENSER

10 personer

Til dejen

20 ml **Milda flydende stege 100 %**

500 g blandet løg i tykke skiver

100 ml **CARTE D'OR karamelsauce**

100 ml øl
Frisk hakket blød timian

20 g **Knorr Grøntsagsbouillon, granulat**

20 ml **Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami**

320 g Butterdej

Ostecremen

150 g **Crème Bonjour Naturel**

30 g **Knorr Krydderpasta, Bouquet de Provence**

Metodik

1. Kom Milda 100% i en stegepande, der kan gå i ovnen.
2. Læg de tykke løgskiver i lag i panden og steg dem gyldne på den ene side.
3. Kom karamelsaucen på og lad den glasere løgene.
4. Tilsæt øllet og lad det koge ind i karamellen.
5. Fordel Roast Umami og drys med Knorr grøntsagsgranulat og den hakkede timian.
6. Læg butterdejen på som låg og pak den forsigtigt rundt om løgene så du ikke ødelægger det pæne mønster.
7. Tærten bages i ca 20 min på 180 grader eller til butterdejen er gylden og sprød.
8. Lad tærten stå i 5 min og lad den sætte sig.
9. Tærten vendes ud på fad og serveres lun med ostecremen.
10. Creme Bonjour røres med krydderipastaen og serveres til tærten.





SVAMPE QUICHE, KOMPOT AF ÆBLE, LØG OG MANGO TOPPET MED SKOVSVAMPESKUM

En bombe af smag, fyldig og med masser af umami, dertil en kompot med søde og syrlige noter. De klæder hinanden godt og forener smagen.

INGREDIENSER

10 personer

Quiche med skovsvampe

- 5 stk** små bagte tærtebunde (couvert størrelse)
- 300 g** friske blandede skovsvampe
- 2 dl** Knorr Piske 31%
- 20 ml** Milda Flydende Stege 100%
- 75 g** fint hakket skalotteløg
- 10 g** Knorr flydende koncentreret Kyllingefond
- 10 g** Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami
- 10 g** Knorr flydende koncentreret Svampesfond
- 50 g** revet Arla Unika gammelknas
- 3 stk** æggeblommer

Kompot

- 3 stk** æbler
- 1 stk** salatløg
- 20 ml** HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- Frisk blød timian
- 60 g** Spicy mango chutney
- 10 ml** Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh

Skovsvampeskum

- 1 dl** Past. Æggeblomme
- 1 dl** Milda flydende stege 100%
- 1 dl** Knorr Piske 31%
- 30 g** Knorr flydende koncentreret svampesfond
- Lidt salt og peber og æble eddike



Metodik

Quiche

- Hak skalotterne fint og rist dem sammen med svampene i lidt Milda 100% - køl dem let af.
- Bland Knorr Piske, ost, kyllingefond, Roast Umami og svampesfond, rør æggeblommer i og vend med svampene.
- Kom fyldet i tærtebundene og bag ved 165 grader til de er gyldne.

Kompot

- Vask æblerne og skær dem i tynde både.
- Pil løget og skær det i tynde lameller
- Sauter æbler og løg hurtigt med HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
- Kom mangochutneyen og Citrus Fresh på kompotten og sving den rundt.
- Kom den finthakkede bløde timian i kompotten og server den lun til Quichen

Skovsvampeskum

- Rør alle ingredienser sammen til en glat masse og kom i chiffon sprøjte med 2 gaspatroner. Ryst grundigt før brug.
- Anret den lune tærte med dryp af æble/persilleolie og top af med svampeskum. Garnér gerne med lidt sprød salat vendt med lidt syre.



ZUCCHINI FRITTAS

Zucchini fritta er kendt af mange, men her er en version uden hvedemel. Den er i stedet lavet på kikærtemel - så er der også frittas til dem, der ikke ønsker gluten.

INGREDIENSER

10 personer

- 1350 g** Zucchini
- 10 g** salt
- 150 g** hakket salatløg
- 200 g** kikærtemel
- 150 g** revet parmesan
- 50 g** Knorr Krydderipuré, Hvidløg
- 60 g** helæg
- 150 g** Knorr Grønsagsbouillon, granulat
- 20 ml** Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami
- 2 g** Stødt hvid peber
- 40 g** blandet frisk hakket krydderurter
- 200 ml** yoghurt naturel
- 25 g** frisk hakket mynte
- 1 g** stødt spidskommen
Salt og peber
Olie til stegning

Metodik

1. Vask og riv zucchinien på et rivejern.
2. Bland zucchinien med saltet og lad den stå i en sigte i ca 10 min.
3. Kom zucchinien i et rent viskestykke og pres så meget vand ud som muligt.
4. Kom zucchinien i en skål og tilsæt de hakkede løg, hvidløg, bouillon, Roast Umami og peber, rør det hele sammen.
5. Tilsæt derefter parmesan, kikærtemel, æg og krydderurter og rør det hele sammen.
6. Steges som små pandekager i rigeligt Milda 100% til de er gyldne og sprøde.
7. Yoghurt, spidskommen, salt, peber og mynte blandes.
8. Frittas serveres med dippen.





BBQ SWEET POTATO OG RØGET KAROTTE PURÈ

Sweet potatoes med BBQ tilsat et touch af mellemøsten og masser af fjekræ-umami. Denne ret kan serveres både som en selvstændig ret kombineret med en frisk salat – eller som garniture til en hvilken som helst BBQ buffet!

INGREDIENSER

10 personer, sideret

- 2 kg** søde kartofler i store tern
- 150 g** Knorr Indisk Butter Chicken Pasta
- 50 g** Knorr flydende koncentreret Kyllingefond
- 75 g** brun farin
- 5 g** stødt spidskommen
- 1 kg** store gulerødder
- 30 g** Knorr Professional Intense Flavour Deep Smoke
- 30 g** Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami
- 1 stk** Saft og skal fra en hel citron
- 20 g** friske koriander
- 2 dl** Knorr Fraiche
- 1 dl** Milda Flydende Stege 100 %

Metodik

1. Lun Milda 100 % på en pande og tilsæt Butter Chicken Pasta, brun farin, og kyllingefond – lad tingene smelte sammen.
2. Glacer de søde kartofler i BBQ`en til de er næsten møre.
3. Damp gulerødderne i ovnen i Milda 100 % sammen med saft og skal af en citron, til de er helt møre.
4. Blend gulerødderne sammen med lagen de er dampet i, stødt spidskommen, Roast Umami, Deep Smoke, friske koriander og Knorr Fraiche.
5. Sæt evt. de søde kartofler på spyd og server ovenpå gulerodspuréen. Garner gerne med ristet sesam og friske urter.





BUTTERNUT SQUASH RISOTTO MED SKOVSVAMPE

En skøn måde at få kombineret en risotto med grønt.. eller i dette tilfælde orange, i form af den super søde, saftige og aromatiske butternut squash. Hvidvin, parmesan, græskar, roast umami, hønsbouillon og svampe – så kan det ikke gå galt!

INGREDIENSER

10 personer

Til risottoen

- 700g** arborio risotto ris
- 2 dl** hvidvin
- 2 liter** vand
- 75g** Knorr hønsbouillon pasta
- 1 dl** Olivenolie
- 500 g** butternut squash i tern
- 100 g** hakkede skalotter
- 20 g** hakket frisk timian
- 2 stk** fed hvidløg
- 100 g** parmesan
- 100 g** smør
- 60 g** Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami

Til svampene

- 400 g** friske blandede svampe
- 40 g** Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami
- 15 g** Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh
- Salt og peber

Metodik

1. Kog vandet op med hønsbouillon pasta.
2. Lun risene op i olivenolien og lad dem suge fedtstoffet – tilsæt hvidvinen og kog ind. Tilsæt så hønsbouillon lidt efter lidt til risene er kogt al dente.
3. Damp squash, skalotteløg, timian og hvidløg i ovnen dækket med folie til det er helt mørt. Tilsæt Roast Umami og mos det groft med en gaffel eller en stavblender.
4. Monter risottoen med smør og parmesan – tilsæt så den mosedede squash og rør risottoen cremet – smag evt. til med salt og peber.
5. Rist de blandede skovsvampe på en pande i lidt fedtstof – glacer dem i Roast Umami og Citrus Fresh – krydder med salt og peber og server på toppen af risottoen.





PROFESSIONAL



DEEP SMOKE

Beskrivelse

Har en røget smag fra forkullede løvtræer.

Egenskaber

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

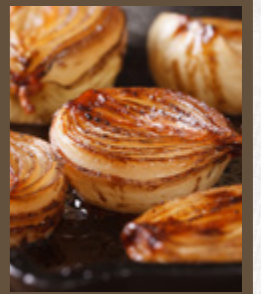
Velsmagende tips

- ◆ Rør Deep Smoke i din Demi Glace for at give din sauce en røget smag, der passer til grillet mad.
- ◆ Rør fløden i og få en sauce med let røget smag på få sekunder.
- ◆ Bruges til at give dine skaldyr en dejlig røget smag på et øjeblik.
- ◆ Lav en succesmayonnaise med sort hvidløg og Deep Smoke.
- ◆ Smag din friskost til med Deep Smoke, og smør den på dine sandwiches.

NØGLEINGREDIENSER

Puré af ovnbagte løg

Løg, der er ovnbagt i op til en time, blandes med rørsukker og havsalt, før de fryses ned, så farve og smag bevares.



Røget sukker

Flydende sukker røges i røgen fra brændt savsmuld og spraytørres derefter.



Retter, der er værd at prøve

- ▶ BBQ-gulerodssalat
- ▶ Rødbeder med røget friskost
- ▶ Bøffer af sød kartoffel
- ▶ Jordkok-kartoffelsalat



BBQ-GULERODSSALAT

En mættende salat med masser af smag. Lidt bid og røgsmag afrundes med sødmen fra majs.

INGREDIENSER

10 personer

BBQ-gulerodssalat

- 1 kg gulerødder
- 50 g **Knorr Kød og Grill**
- 400 g couscous
- 600 g majs
- 300 g iceberg salat
- 100 g løg, gult

Dressing

- 5 g **Knorr Professional Krydderipuré, Hvidløg**
- 15 g **Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke**
- 10 g **Knorr Professional Krydderipuré, Røget Chili**
- 50 g persille
- 300 g rapsolie
- 100 g **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

Røget chilisaucе

- 500 g creme fraiche
- 10 g **Knorr Professional Krydderipuré, Røget Chili**
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours, Deep Smoke**
- 5 g Salt

Metodik

1. Skræl og bag de hele gulerødder med salt og lidt olie i ovnen ved 200 grader, indtil de er bløde. Drys Kød & Grill-krydderi over de færdigbagte gulerødder. Kog couscousen efter anvisningerne på emballagen. Hak løg og iceberg salat.
2. Hak persillen, og bland med de øvrige ingredienser. Bland den lækre dressing i grønsagerne.
3. Bland creme fraiche og krydderier til en god sauce som serveres til salaten.





RØDBEDER MED RØGET FRISKOST

Rødbeder med forskellige typer ost er en gammel klassiker. I denne opskrift har vi tilføjet en vidunderlig røgsmag, som fremhæver alle smagene yderligere.

INGREDIENSER

10 personer

Rødbeder med røget friskost

- 1,2 kg rødbeder
- 300 g Crème Bonjour Naturel
- 20 g Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
- 50 g panko-rasp

Metodik

1. Skræl og kog rødbederne.
2. Bland Crème Bonjour Naturel, Knorr Deep Smoke og panko-rasp.
3. Skær rødbederne over, og læg små klatter friskost på.





BØFFER AF SØD KARTOFFEL

Bagte søde kartofler er basen i disse lækre grøntsagsbøffer. De er krydret med peber, tomat og lidt røgsmag for et smagfuldt resultat.

INGREDIENSER

10 personer

1 kg	søde kartofler
200 g	løg, gult
100 g	rapsolie
5 g	salt
30 g	Maizena Snowflake
40 g	Knorr Professional Krydderipuré, Paprika
250 g	Knorr Tomatino
15 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
500 g	røde ris
50 g	Milda Flydende Stege 100 %

Metodik

1. Skræl kartoflerne og løgene og skær dem i grove tern. Vend dem i salt og rapsolie og bag dem i ovnen ved 180 grader, indtil de er bløde.
2. Kog risene efter anvisningerne på emballagen.
3. Bland alle ingredienserne, undtagen margarinen, sammen til en dej i en røremaskine med vinge.
4. Form bøfferne og steg dem gyldne i Milda Flydende Stege 100%.





JORDSKOK-KARTOFFELSALAT MED MAYONNAISE MED RØGSMAG

Med ganske enkle ingredienser kan man lave fantastiske salater, hvis man bare gør det der lille ekstra. Ved at stege rodfrugterne kommer smagene frem. Mayonnaise med røgsmag er et perfekt supplement til jordskok-kartoffelsalaten.

INGREDIENSER

10 personer

Ingredienser

- 700 g** kartofler
- 300 g** jordskokker
- 100 g** solsikkefrø, afskallede
- 1 dl** **Milda Flydende Stege 100 %**
Salt

Mayonnaise med røgsmag

- 150 g** **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 15 g** **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
Rucola

Metodik

- Skær rodfrugterne i stykker, og vend dem i Milda 100%.
- Hæld solsikkekernerne i, og krydr med salt.
- Læg rodfrugterne på en bageplade, og tilbered dem i ovnen ved 200 grader i cirka 20 minutter, eller indtil de er møre.
- Afkøl rodfrugterne.
- Krydr mayonnaisen med Knorr Roast Umami.
- Læg rodfrugter, mayonnaise og rucola lagvis på tallerkenen.





PROFESSIONAL



CITRUS FRESH

Beskrivelse

Har en citrusskalagtig og frisk smag af mandarin, lime og yuzu.

Egenskaber

Naturlige ingredienser

Glutenfri

Vegansk

Velsmagende tips

- Brug Citrus Fresh til at give din grillede laks en interessant citrusmag.
- Garnér din grillede kylling med Citrus Fresh, så den får farve og smag.
- Smagsæt din panna cotta eller cheesecake, og få en dejlig frisk og syrlig smag.
- Brug Citrus Fresh til at lave en endnu bedre icing til dine cupcakes.
- Brug den til at smagssætte din Beurre Blanc- eller Mousselinesauce, og servér med asparges eller fisk.

NØGLEINGREDIENSER

Mandarinjuicekoncentrat

Til fremstilling af 1 kg mandarinjuicekoncentrat kræves 9 kg mandariner.



Koncentreret juice af persisk lime

Friskpresset Citrus latifolia Tan. (Tahiti-lime) eller persisk lime, som den også kaldes, koncentreres og fryses ned. Til fremstilling af 1 kg limekoncentrat kræves 7 kg limefrugter.



Yuzujuice

Fremstillet i Sydkorea af frisk yuzu fra lokale plantager. Presset, bearbejdet og nedfrosset. Til 1 kg juice kræves 14-15 yuzufrugter.



Citronekstrakt

En naturlig ekstrakt udvundet af citroner.



Retter, der er værd at prøve

- ▶ Gulerødder med røgsmag, tang og citrusmayonnaise
- ▶ Ricottakage med Radicchio salat
- ▶ Tikka blomkål med syrnet mint fløde

GULERØDDER MED RØGSMAG, TANG OG CITRUSMAYONNAISE

Norden møder Østen i denne fantastiske salat. Denne salat er fuld af umami, som opfriskes af citron. Tangen giver et friskt pust af østens hav.

INGREDIENSER

10 personer

Til gulerødderne

- 1,5 kg** gulerødder, i skiver
- 1 dl** **Milda Flydende Stege 100 %**
- 20 ml** **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 1 dl** **Knorr Ketjap Manis**

Til tangsalaten

- 40 g** Tangsalat, tørret vand
- 20 g** sesamfrø, ristede

Til citrusmayonnaisen

- 400 g** **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 20 ml** **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- Salt og peber

Metodik

1. Bland gulerødderne og Milda 100%.
2. Krydr med salt og peber. Læg på en bageplade, og tilbered i ovnen ved 160 grader i 25 minutter.
3. Bland de varme gulerødder med Knorr Ketjap Manis og Knorr Deep Smoke og lad det køle af.
4. Udblød tangsalaten i koldt vand i 10 minutter.
5. Bland ingredienserne til citrusmayonnaisen sammen.
6. Bland de kolde gulerødder med tangsalaten.
7. Læg salaten i lag, og læg små klatter mayonnaise mellem de forskellige lag. Pynt med sesamfrø og mayonnaise.





RICOTTAKAGE MED RADICCHIO SALAT

Cheese cake med et twist af syre og vanilla – denne gang lavet på en Italiensk variant af friskost som også skaber struktur i kagen. I stedet for frugt er der garneret med glaseret rødsalat, som også skaber en perfekt balance i bitterhed og syre til den søde og friske kage.

INGREDIENSER

Cirka 3 springforme

Kiksebund

- 350 g Digestive kiks
- 75 g saltet smør
- 3 g havsalt
- 50 g rørsukker

Ricotta creme

- 500 g Carte d'Or Creme Brulee masse
- 0,5 l sødmælk
- 1 l Knorr Piske 31 %
- 500 g ricottaost
- 50 g Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh

Salat

- 3 stk hoveder raddicchio salat
- 1 dl Carte d'Or Karamelsauce
- 1 dl Rød grenadine
- 100 g rørsukker

Metodik

Bund

Alle ingredienser blendes en fin og homogen kiksecrumble. Fordeles i bunden af tre springforme og trykkes fladt. Køles herefter i køleskab.

Ricotta creme

1. Kog sødmælken op med halvdelen af fløden. Tilsæt creme brulèe pulveret under piskning. Pisk til massen koger og tag den af blusset.
2. Tilsæt så resten af den kolde fløde under omrøring, og til sidst piskes ricottaosten og Citrus Fresh ud i massen, til der ingen klumper er. Massen fordeles ovenpå kiksebunden i springformene og sættes på køl i min. 3 timer – gerne natten over!

Salat

1. Salaten skæres fint ud i strimler.
2. Karamellen, sukkeret og grenadinen kommes i en gryde og koges op. Tilsæt så salaten og glasér den til lagen er kogt ind til en sirup.
3. Afkøl den glacerede salat og server den på kagen sammen med siruppen.





TIKKA BLOMKÅL MED SYRNET MINT FLØDE

Denne ret er endnu et eksempel på, hvordan man hæver en grøntsag som blomkål til en selvstændig ret, ved at kombinere med urter og krydderier. Her i perfekt kombination med syrnet fløde, der giver en god fedme til syren og bitterheden i kålen.

INGREDIENSER

10 personer, tilbehør

- 1,5 kg** store blomkålsbuketter
- 1,5 dl** Milda Flydende Stege 100 %
- 75 g** Knorr Indisk Tikka Masala Pasta
- 50 g** Knorr Professional Intense Flavour Roast Umami salt og peber
- 300 ml** Knorr Piske 31 %
- 300 ml** fed yoghurt naturel
- 40 g** friskhakket mynte
- 25 g** Knorr Professional Intense Flavour Citrus Fresh
- 10 g** Knorr Krydderpasta, Hvidløg
- 3 g** stødt spidskommen

Metodik

1. Bland Knorr Piske 31 % med yoghurt naturel, mynte, citrus, hvidløg og spidskommen – lad det trække ca. 2 timer på køl.
2. Blancher blomkålen hurtigt og køl af.
3. Lun Milda 100 % på en pande og tilsæt Tikka Masala pasta – rist lidt af og tilsæt den blancherede blomkål. Steg tre min. til alt blomkålen er glaseret i pastaen – og tilsæt så Roast Umami og vend kålen en sidste gang.
4. Serveres på den syrnede fløde og garneres evt. med ristet sesam og friske koriander eller karse.



